QUALITÄT UND 95 JAHRE KOMPETENZ

Steba GERMANY

Design-Standmixer MX2plus

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 11
Mode d´emploi 22
Gebruiksaanwijzing 34
Brugsanvisning 46
Instruktionsbok 57
Руководство по эксплуатации 68

1 Nachfüllöffnung
2 Deckel
3 Glaskrug
4 Behälterfassung
5 Messer
6 Dichtung für Krug
7 Gewindering

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen authorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Niemals mit den Händen, Kochlöffel oder anderen Fremdkörpern in den Glaskrug langen, wenn das Gerät angeschlossen ist.
- Das Gerät bitte nicht verwenden, wenn der Glaskrug, die Kunststoffteile und die Dichtung Risse haben, undicht sind oder der Messersatz schwergängig ist.

Bedienung

- Das Gerät darf bei der Reinigung nicht angeschlossen sein.
- Nie das Messer ohne den Glaskrug einsetzen. Verletzungsgefahr!
- Wischen Sie den Motoblock feucht ab und spülen Sie den Glasbehälter sowie Deckel in Seifenwasser. Teile anschließend trocknen.
- Der komplette Krug lässt sich mit einer leichten Drehbewegung auf dem Motorblock einrasten.
- Achten Sie darauf, dass der Messereinsatz mit Dichtungsring fest in die Glasbehälterfassung geschraubt wird, da dieser sonst ausläuft.
- Wenn dies passiert, das Gerät sofort ausschalten und abtrocknen.
- Sollte Flüssigkeit in den Motorblock eingedrungen sein, das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Bei Erstbenutzung kann es zu einem leichten Geruch kommen. Das ist normal und lässt nach einiger Benutzung nach.

- **Das Gerät nur im komplett zusammengebauten Zustand benutzen!**
- **Niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit betreiben.**
- **Bei eingeschaltetem Gerät nie den Glaskrug abnehmen. Der Motor muss vollständig stehen.**
- **Keine Flüssigkeiten, die heißer als 60°C sind, in den Krug geben, damit das Glas nicht reißt.**
- **Füllen Sie den Glasbehälter nicht zu voll, damit nichts herausspritzen kann.**
- **Die Glasbehälterfassung nicht vom Glaskrug abschrauben.**

Arbeitsplatz

Das Gerät oder den Glasbehälter auf eine ebene, trockene und ausreichende Arbeitsfläche stellen. Niemals an den Rand der Arbeitsfläche stellen.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker angeschlossen ist.
Wenn das Gerät

- nicht benutzt wird
- gereinigt wird
- bewegt wird

den Netzstecker ziehen!

Sicherheitsschaltung

Das Gerät hat eine Sicherheitsfunktion und schaltet nach 2 Minuten im Dauerbetrieb ab. In diesem Fall eine Minute warten und erneut starten.
Die Ursache kann sein, dass zu viele oder zu große Zutaten in das Gerät eingefüllt wurden.

Zubereitung von Speisen

Das Gerät kann nicht zum Entsaften oder zur Hackfleischherstellung verwendet werden.

Stufe Min. bis 3 4-5000 Umdrehungen	Für Cocktails, flüssige Mischungen wie Mayonnaise, Marinaden	
Stufe 4 bis Max.	Pürieren von Suppen Schaumig schlagen von Flüssigkeiten	Erst eine Teilmenge mixen und dann weitere Zutaten über die Nachfüllöffnung zugeben.
Smoothie	Mixen von Drinks mit Flüssigkeiten und Obst	Flüssige Zutaten zuerst in den Mixer geben.
Ice crush	Zerkleinern von Eiswürfeln. Nicht zu große Mengen einfüllen (max. 250 gr.)	Das Gerät pulsiert dabei.
Pulse	Für Lebensmittel, die nur kurzfristig bei hoher Geschwindigkeit bearbeitet werden dürfen	Das Programm erfolgt über Tastendruck
Grinder	Zubereitung von kleinen Mengen von Kräutern, Pesto, Nüssen, Kaffeebohnen	Pulse-Taste drücken

- Flüssige Zutaten zuerst in den Krug geben, Lebensmittel nicht länger als notwendig verarbeiten.
- Bei größeren Mengen das Gerät nicht länger als 2 Minute laufen lassen.
- Den Glaskrug nicht überfüllen – feste Lebensmittel nach und nach in kleineren Portionen über die Nachfüllöffnung in den Krug geben.
- Den Deckel immer fest verschließen, damit nichts herausspritzen kann.
- Wenn Lebensmittel an der Wand des Glasbehälters anhaften, das Gerät ausschalten und diese mit einem Teigschaber lösen.
- Obst muss immer entkernt sein.

Das Gerät ist nicht geeignet für:

- Entsaften von Früchten und Gemüse
- Eierschaum schlagen
- Feste Teigsorten mixen
- Gekochte Kartoffeln pürieren

Sollte das Gerät blockieren oder ungewöhnlich langsam arbeiten, bitte ausschalten, Netzstecker ziehen und die festsitzenden Lebensmittel mit einem Kunststoff-Kochlöffel entfernen.

Zerkleinerer

Für das Gerät gibt es einen Zerkleinerer für Kräuter, Nüsse etc.

Bedienung:
Füllen Sie die Lebensmittel in das Glas und schrauben dann den Messeraufsatz fest auf das Glas. Die komplette Einheit mit einer leichten Drehbewegung auf dem Motorblock einrasten. Den Zerkleinerer erst abnehmen wenn das das Gerät steht. Den Messeraufsatz nie ohne Glas betreiben. Verletzungsgefahr!

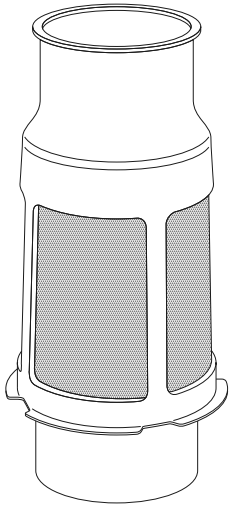
Anwendungsbeispiel:
Der Zerkleinerer ist für kleine Mengen vorgesehen.

Beispiel:
Erdnüsse, Mandeln, Kaffeebohnen. Das Glas nicht ganz füllen, mit dem Messereinsatz verschließen und auf dem Motorblock einrasten. Die Pulstaste (P) sekundenweise mehrfach drücken bis das Lebensmittel nach Ihren Wünschen zerkleinert ist. Gegebenenfalls den Zerkleinerer vom Motorblock abnehmen und schütteln und wieder aufsetzen, damit ungleich verteilte Lebensmittel zerkleinert werden können.

Pesto:
Basilikumblätter, Parmesankäse, Pinienkerne und Öl in das Glas geben, mit dem Messereinsatz fest verschließen, damit das Öl nicht ausläuft. Alles weitere wie oben vorher erwähnt.

Mikrofilter

Zubehör Art. Nr. 99-24-00



Wenn Sie keine Körnchen z. B. von Johannisbeeren in dem Drink haben möchten, verfahren Sie wie folgt:

- Das Gerät muss abgeschaltet sein.
- Den Mikrofilter mit der großen Öffnung über den Messerblock im Glaskrug stellen.
- Flüssigkeit in den Krug geben.
- Deckel schließen und Gerät starten. Die Beeren durch die Nachfüllöffnung im Deckel zugeben.
- Das Gerät stoppen, den Krug abnehmen und servieren.
- Wenn der Krug leer ist, den Deckel öffnen und den Mikrofilter zur Reinigung herausnehmen.
- Der Filter muss nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und trocknen Sie den Filter nach jeder Reinigung.

Vorreinigung

Das Gerät mit warmen Wasser mit Spülmittel (max. 1,2 ltr.) füllen und mit der Pulse-Taste kurz laufen lassen.

Reinigung

- Den Netzstecker ziehen
- Keine Lebensmittel im Behälter eintrocknen lassen.
- Niemals das Gerät in Wasser tauchen.
- Die lösbaren Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine, mit harten Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen reinigen. Nach der Reinigung abtrocknen.
- Beim Reinigen keine Gewalt anwenden, damit das Messer und die Antriebsachse nicht verbogen werden.
- Achtung: die Messer sind scharf!

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein. **Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Pfirsichdrink

Zutaten:
- Reife Pfirsiche
- Grenadinesirup
- eiskalter Sekt zum Auffüllen

Pirsiche waschen, trockenreiben und mit dem Schäler dünn abschälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Fruchtfleisch und einige Spritzer Grenadinesirup im Mixbecher auf Stufe 5 fein pürieren und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Ananas-Erdbeerdrink

Zutaten:
- Reife Erdbeeren
- Ananassaft
- Puderzucker
- eiskalter Sekt zum Auffüllen

Erdbeeren waschen, mit Ananassaft und Puderzucker mixen und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Pina Colada

Zutaten:
- Weißer Rum
- Ananassaft
- Kokoscreme
- etwas Sahne
- Scheiben von Ananas aus der Dose
- Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Blue Drink

Zutaten:
- Wodka
- Ananassaft
- Kokoscreme
- Sahne
- Blue Curaçao
- Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Red Drink (alkoholfrei)

Zutaten:
- Reife Erdbeeren
- Bananennektar
- Pfirsichnektar
- Sahne
- Eiswürfel

Alle Zutaten im Mixer ca 1 Minute pürieren und ins Glas geben.

Smoothie Portugal

Pro Person:
- 1/2 Dosenpfirsich
- 30 gr. tiefgekühlte Brombeeren
- 3-4 EL Portwein
- Honig
- 5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Hawaii

Pro Person:
- 1/2 Honigmelone (entkernt und geschält)
- Filetstücke einer halben Orange
- Honig
- Ingwerpulver
- Crème fraîche
- 5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Nußknacker

Pro Person:
- 1/2 Birne und 1/2 Apfel (entkernt)
- 6 Walnußkerne
- Zitronensaft
- 5 EL Naturjoghurt
- Milch zum Verdünnen
- Honig
- 5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Gemüsesuppe

Zutaten: 2 gekochte Kartoffeln
2 Tomaten
2 Karotten
Porree
Paprikaschote
Sellerie
Gurke
Brühwürfel (Gewürze)
Sahne + Eigelb zum Verfeinern

Alle Zutaten in den Glaskrug geben, mit heißem Wasser aufgießen und bei Stufe 5 durchmixen.

Tomatensuppe

Zutaten: 1 gr. Dose geschälte Tomaten
1 Knoblauchzehe gehackt
3 Schalotten fein gehackt
ca. ½ l Gemüsebrühe
1 Hand voll Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Olivenöl
Creme Fraiche

Alle Zutaten im Mixer glatt pürieren und abschmecken. Im Topf erhitzen und beim Servieren einen Klecks Creme Fraiche hinzufügen.

Selleriesuppe

Zutaten: Knollensellerie (geschält, gewürfelt und weich gekocht)
1 Zwiebel
Knoblauchzehe
Crème fraîche
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Thymian

Den in der Brühe gekochten Sellerie abgießen und die Brühe auffangen. Sellerie, Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben, einen Teil der Gemüsebrühe daraufgeben und mixen. Mit Crème fraîche und den Gewürzen verfeinern.

Paprikacremesuppe

Zutaten: 6 rote Paprika (entkernt)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Paprikapulver süß
Chilipulver, Salz, Zucker
2 EL Olivenöl
ca. ¾ l Gemüsebrühe
1 Becher Sahne

Schalotten und Knoblauch grob hacken, in Olivenöl andünsten. Geschnittene Paprikaschoten dazu geben und weitere 15 Minuten dünsten lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
Im Mixer fein pürieren. In ein Kochgefäß geben, mit Salz, Chili, Paprikapulver sowie 1 Prise Zucker pikant abschmecken und erhitzen. Anschließend Sahne unterheben. Achtung: Suppe darf nicht kochen!

Joghurt Dressing

Zutaten: 3 Stängel Petersilie
2 Knoblauchzehen
Zitronensaft
100 gr. Schafskäse
150 gr. Joghurt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado-Dip

Zutaten: 2 Knoblauchzehen
1 reife entkernte Avocado
Zitronensaft
Joghurt
Mayonaise
Öl
Chilischote, entkernt
Salz

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Majonese

Zutaten: 2 Eigelb
2 TL Senf
1 TL Essig
Salz und Pfeffer
125 ml Pflanzenöl

Das Eigelb mit den Gewürzen auf Stufe 2 Mixen während der Mixer läuft das Öl durch die Nachfüllöffnung langsam zugeben. Ca. 1 Minute laufen lassen.

Grüne Sauce

Zutaten: Gemischte Kräuter
(z. B.: Borretsch, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel)
Joghurt
Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Kräuter waschen und trocken schleudern, mit dem Joghurt und der Sahne mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Man kann auch hartgekochtes Eigelb untermixen.

Kräutersoße (kalt)

Zutaten: 3 grüne Paprikaschoten
(entkernt und in kleine Stücke geschnitten)
2 Hand voll gemischte Kräuter
(gezupft und geschnitten)
z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Liebstöckel
1 Knoblauchzehe geschält
ca. 5 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 hart gekochte, gehackte Eier

Alle Zutaten (bis auf die Eier) im Mixer pürieren und anschließend die Eierwürfel unterheben.

1 Refill opening
2 Lid
3 Glass jar
4 Jar holder
5 Blades
6 Seal for glass jar
7 Threaded ring

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.

- The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Don’t keep the appliance outside or in a humid environment.
- Never immerse the appliance in water.
- Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
- To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchangement of the cord, must only be done by an authorised repair service.
- The appliance must be used on a stable and even surface.
- The appliance is only for the intended use described in the instruction manual.
- Never put hands, spoons or other items into the glass jar, when the appliance is plugged in or is working.
- Never put hands, spoons or other items into the glass jar, when the appliance is plugged in or is working.
- Please do not use the appliance if the jar, the plastic parts and the gasket have cracks, are leaky or the knife is hard-steering.

Usage:

- The appliance must not be plugged in during operation.
- Never try to insert the mixing insert without the glass jar into the appliance! Danger of injury!
- Wipe the motor base with a damp cloth, rinse the glass jar and dry all parts.
- The complete assembled glass jar can be easily put on the motor base with a rotary motion.
- Take care, that the mixing insert is always screwed tightly to the glass jar, else a leakage can occur.
- When that happens, the appliance must be switched off and dried instantly.
- If liquid ran into the appliance, the appliance must be checked by an authorized service person.
- By the first use, there might be a slight odor. This is normal and fades after some use.
-
- **Use the appliance only if completely assembled!**
- **The appliance must never be used without food or liquids.**
- **The glass jar and the lid must only be removed when the whole appliance fully stopped.**
- **Do not fill liquids, hotter than 60°C in the jar, otherwise the glass may break.**
- **Never overfill the jar to avoid splashes.**
- **Never remove the jar holder of the jar.**

Working place

Place the appliance and the jar on an even, dry and sufficient surface. Never place on the edges of the surface.
Never leave the appliance unattended when operating.
Unplug the power cord, if the appliance should be cleaned, moved or will not be used anymore.

Safety shut-off

For safety reasons the appliance shuts off after 2 minutes continuous operation. In this case wait one minute and restart the device.
This may be caused by too many or too big ingredients filled into the appliance.

Food preparation

The appliance is not suitable as a juice extractor or to make minced meat!

Step Min. to 3 4-5000 rpm	For cocktails, liquid mixtures as mayonnaise, marinades	
Step 4 to Max.	Mashing soups Fluffy beating of liquids	First mix parts and add further ingredients through the refill opening
Smoothie	Mix drinks with liquids and fruits	First add the liquid ingredients
Ice crush	Shredding of ice cubes. Do not immerse too much (max. 250 gr.)	The appliance pulsates.
Pulse	For food which can be treated only short time at high speed.	The program starts by pushing the button
Grinder	For small amounts of herbs, pesto, nuts or coffee beans	Use pulse-button

- First insert liquid ingredients into the jar, do not treat food longer than necessary.
- Do not run the appliance longer than 2 minutes if larger amounts should be prepared.
- Do not overfill the jar – refill food in smaller amounts step by step.
- Close the lid tightly to avoid splashes.
- If food sticks on the wall of the jar, shut off the device and release them using a bench scraper.
- Fruits need to be seeded.

The device is not suitable for:
Juice extracting of fruits and vegetables
Beating egg whites
Mixing hard doughs
Mashing potatoes

Should the appliance get blocked or work unusually slow, the appliance must be switched off, get unplugged and jamming food must be removed carefully by using a long spoon made from plastic.

Grinder

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Usuage:
The food should be filled into the glass, then the connector with the knife must be screwed tightly to the glass. The complete unit should be put on the motor block with a slight turning until it sits fully on the motor block. The grinder must only be removed when the appliance stopped completely. Never try to use the grinder without the glass. Danger of injury!

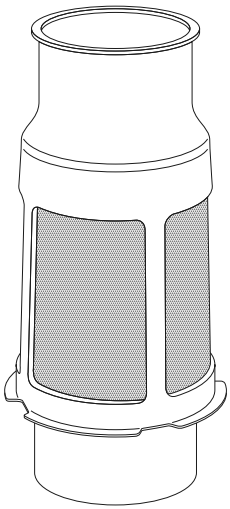
Usuage example:
The grinder is suitable for small amounts.

Example:
Peanuts, Almonds, coffee beans. The glass must not be filled completely, then it should be closed tightly with the connector with the knife and put it on the motor block. The Puls button (P) should be pressed several times only for short period until the food has the intended size. If necessary remove the grinder from the motor black and shake it that stucked food can be grinded.

Pesto:
Leafs of Basil, Parmesan cheese, pine seed and olive oil should be put into the glass and must be closed with the connector, that the oil cannot run out. Everything further step, please see above.

Microfilter

Accessory art.-no. 99-24-00



To avoid small grains in you drinks e.g. for currant, proceed as follows:

- The device needs to be turned off
- Place the microfilter with the big opening over the blades in the jar.
- Put in liquid to the jar.
- Close the lid and turn on the blender. Put in berries through the refill opening in the lid.
- Stop the device, take off the jar and serve.
- If you emptied the jar, open the lid and take out the filter for cleaning.
- The filter needs to be cleaned after every usage.
- Don’t use aggressive detergent and dry the filter after every cleaning.

Pre-cleaning

Fill warm water into the jar (max. 1,2 l), add some detergent let the device run by pushing the pulse-button.

Cleaning

- Unplug the device
- Never leave food into the jar dry
- Never immerse the appliance into water
- Do not clean detachable part in the dishwasher, with abrasives or sharp-edged items. Leave to dry.
- Do not treat the device to hard while cleaning, that the knife und the drive axle do not get deformed.
- Attention: knifes are sharp!

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Peach drink

Ripe peaches
Sirup of grenadine
Cold Sparkling wine

Wash peaches, dry, peel and seed. Mix fruits and a splash of sirup on level 5 and add the sparkling wine.

Pina Colada

White rum
Pineapple juice
Coconut cream
Cream
Slices of pineapple
Ice cubes

Crush the ice and fill in cocktail glasses. Mix all other ingredients and top on the ice.

Red drink (non-alcoholic)

Ripe strawberries
Banana juice
Peach juice
Cream
Ice cubes

Mix all ingredients for about 1 minute and fill in glasses.

Pineapple-strawberry drink

Ripe strawberries
Pineapple juice
Icing sugar
Cool sparkling wine

Wash strawberries and mix with pineapple juice and icing sugar. Add to a champagne cup and fill up with sparkling wine.

Blue drink

Vodka
Pineapple juice
Coconut cream
Cream
Blue curacao
Ice cubes

Crush ice and fill in cocktail glasses. Mix well all other ingredients and add on the ice.

Smoothie Hawaii

½ honeydew melon (peeled and seeded)
Filet of oranges
Honey
Ginger powder
Crème fraiche
5 ice cubes

Mix well everything.

Smoothie Portugal

½ can of peaches
30gr. Frozen blackberries
3-4 tbsp. port wine
Honey
5 ice cubes

Mix well all ingredients.

Nutcracker smoothie

½ pear and ½ apple
6 walnut cores
Lemon juice
5 tbsp. plain yoghurt
Milk
Honey
5 ice cubes

Mix well all ingredients.

Vegetable soup

Ingredients: 2 boiled potatoes
2 tomatoes
2 carrots
Leek
1 pepper
Celery
Cucumber
Bouillon cube
Cream + yolk

Add all ingredients to the jar and top up with hot water. Mix well on level 5.

Tomato soup

Ingredients: 1 big can of peeled tomatoes
1 garlic clove, minced
3 shallots, minced
Ca. ½ l vegetable stock
Basil leafs
Salt, pepper, sugar
2 Tbspn olive oil
Creme fraiche

Mix all ingredients and season to taste. Heat into a pot and add some crème fraiche by serving.

Celery soup

Ingredients: Celeriac (peeled, chopped and boiled)
1 onion
Clove of garlic
Crème fraiche
Vegetable stock
Salt, pepper, thyme

Mix celery, onion, garlic and part of the vegetable stock. Season with crème fraiche and the spices.

Pepper-crème-soup

Ingredients: 6 red pepper, seeded
2 shallots
1 garlic clove
1 Tbsp. sweet paprika
Chili powder, salt, sugar
2 Tbsp. olive oil
Ca ¾ l vegetable stock
1 can cream

Mince shallots and garlic, sauté in olive oil. Add the red pepper and continue sautéing for 15 minutes. Deglaze with vegetable stock. Mash into the blender. Insert into a pot and season with salt chili, paprika and sugar and heat. Stir in the cream. Attention: soup should not boil!

Yoghurt dressing

Ingredients: 3 stalks of parsley
2 cloves of garlic
Lemon juice
100gr. Sheep cheese
150gr. Yoghurt
2 tbsp. olive oil
Salt, pepper

Mix well all ingredients and season with the spices.

Avocado-dip

Ingredients: 2 cloves of garlic
1 ripe avocado, seeded
Lemon juice
Yoghurt
Mayonnaise
Oil
Chili, seeded
Salt

Mix well all ingredients and season with the spices.

Herb sauce (cold)

Ingredients: 3 green pepper, seeded
2 hands of mixed herbs (e.g. parsley, basil, chives, chervil, lovage)
1 garlic clove, peeled
Ca 5 Tbsp. olive oil
1 Tsp. lemon juice
Salt, pepper
2 eggs, boiled and minced

Mix all ingredients (except eggs) into the jar. Then fold in the eggs.

1 Orifice de remplissage
2 Couvercle
3 Verre
4 Douille de verre
5 Couteau
6 Bague d’étanchéité
7 Bague à vis

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.

- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne conserver pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce très humide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil après un disfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas garant des dommages provoqués lors d'une mauvaise ou d'une fausse manipulation de l'appareil, survenus par le non-respect des consignes indiquées dans le mode d'emploi.
- Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.
- Utiliser l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages décrits dans le mode d'emploi.
- Ne jamais saisir avec les mains, des cuillères en bois ou d'autres corps étrangers dans le bol en verre quand l'appareil est branché ou fonctionne !
- N'utilisez pas l'appareil si le verre, les partie en plastiques et le joint ont des accrocs, sont fuir ou le couteau est coincé.

Mise en service

- Ne nettoyer jamais l'appareil si brancher.
- Ne placer jamais le couteau sans verre. Vous risquez de vous blesser !
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, rincez le réservoir en verre et sécher tous les éléments.
- Le bol complet prend l'encoche sur le bloc moteur en tournant légèrement
- Veillez à ce que la garniture de couteaux soit vissée fermement sur le bol, sinon celui-ci déborde.
- Si cela arrive, débrancher immédiatement l'appareil et le sécher.
- Si du liquide a pénétré dans le bloc moteur, faire vérifier l'appareil par un atelier spécialisé.
- Lors de la première utilisation, il peut être une légère odeur. C'est normal et décroitre après certains usages.

- **Utiliser l'appareil seulement à l'état assemblé.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans denrées alimentaires!**
- **Ne retirer le bol en verre et le couvercle si l'appareil est en marche. Le moteur doit être en arrêt complètement.**
- **Ne verser pas les liquides plus chauds que 60°C dans le verre pour éviter les accrocs.**
- **Ne remplir pas le verre trop plein pour éviter les éclaboussures.**
- **Ne retire pas la châssis-support du verre.**

Place de travail

Poser l'appareil et le verre sur une surface plain, stable et suffisant. Ne poser jamais en bordure de surface.
Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
Débrancher l'appareil pour nettoyage, transposition ou si vous le n'utilisez plus.

Circuit de sécurité

L'appareil possède une fonction de sécurité et arrête après 2 minutes de fonctionnement continu. Dans ce cas attendre 1 minute et met en marche l'appareil.
La cause peut-être que de trop nombreux ou trop grands ingrédients ont été verser dans l'appareil.

Préparation des plates

Cet appareil ne peut pas être utilisé pour extraire le jus ou pour préparer de la viande hachée !

Position de Min. à 3 4-5000 tours	Pour cocktails, mélange liquide comme mayonnaise, marinades	
Position 4 à Max.	Réduire en purée des soupes Battre en mousse des liquides	Mixer un partie, premièrement et ajouter le reste par orifice de remplissage.
Smoothie	Mixer des drinks avec liquides et fruits	Ajouter les liquides premièrement dans appareil.
Ice crush	Concasser des glaçons. Ne remplissez pas trop grandes quantités (max. 250gr.)	L'appareil pulse.
Pulse	Pour des aliments qui doivent manier pour en peu de temps à grandes vitesse.	Met en marche par appuyer la touche.
Broyeur	Préparation des petites quantités d'herbes, pesto, noisettes, grains de café	Appuyer la touche pulse

- Remplissez le verre premièrement avec les ingrédients liquides, ne mixez pas les denrées alimentaire plus longtemps que nécessaire.
- Pour grande quantités, ne mettez pas l'appareil en fonction pour plus de 2 minutes.
- Ne remplir pas le verre trop plein – mettre les denrées alimentaire progressivement en petites portions dans le verre.
- Fermer le couvercle fixe toujours pour éviter les éclaboussures.
- Les fruits doivent être dénoyautés toujours.

Cet appareil ne peut pas être utilisé pour :

- Extraire le jus des fruits et légumes
- Battre des œufs
- Pâtisser
- Battre neige des pommes de terre

Dans le cas où l'appareil se bloquerait ou travaillerait plus lentement que d'habitude, le débrancher, le mettre hors circuit et retirer les denrées alimentaires éventuellement coincées avec une cuillère en plastique en prenant des précautions.

Éminceur

Pour l'appareil, il existe un éminceur pour les fines herbes, les noix et noisettes etc.

Mode d'emploi :
Remplissez les denrées alimentaires dans le verre et vissez bien ensuite l'élément supérieur avec les couteaux sur le verre. Faire prendre l'encoche à l'unité complète avec une légère rotation sur le bloc-moteur. Ne retirer l'éminceur que lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne jamais faire fonctionner l'élément supérieur avec les couteaux sans verre. Vous risqueriez de vous blesser !

Exemple d'utilisation :
L'éminceur est prévu pour de petites quantités.

Exemple :
Cacahouètes, amandes, grains de café. Ne pas remplir le verre complètement, le fermer avec l'élément supérieur avec les couteaux et lui faire prendre l'encoche sur le bloc-moteur.
Enfoncez plusieurs fois la touche pulse (P) durant quelques secondes jusque ce que la denrée alimentaire soit émincée comme vous le désirez. Si nécessaire, séparer l'éminceur du bloc-moteur, bien le secouer et le remettre en place, afin que des denrées alimentaires réduites d'une manière inégale soient émincées.

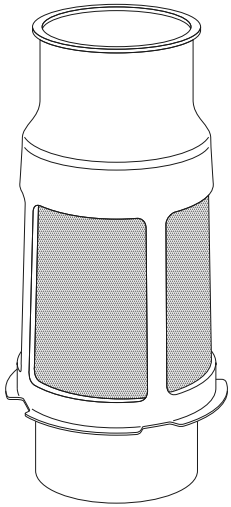
Pesto :
Mettre des feuilles de basilic, du fromage de Parmesan, des pignons et de l'huile dans le verre, bien fermer avec l'élément supérieur avec les couteaux afin que l'huile ne coule pas. Procéder pour le reste comme indiqué ci-dessus.

Microfiltre

Accessoire art.-no. 99-4-00

Pour éviter d'avoir petite granules dans votre boisson, p.ex. de groseille, procédez comme suit :

- L'appareil doit être éteint
- Mettez le micro filtre avec la grande ouverture sur les coteaux dans le verre.
- Versez liquide dans le verre.
- Fermez le couvercle et mettez en marche l'appareil. Ajoutez les baies dans l'orifice de remplissage.
- Éteindrez l'appareil, détachez le verre et servir.
- Si le verre est vide, ouvrir le couvercle et prélève le filtre pour nettoyage.
- Le filtre doit être nettoyé après jaque usage.
- N'utilisez jamais des détergents agressif et laissez sécher le filtre après jaque nettoyage.



Pré-nettoyage

Versez de l'eau chaude et liquide vaisselle dans le verre (max. 1,2 l), fermez le couvercle et faites marcher l'appareil avec la touche pulse.

Nettoyage

Débrancher l'appareil
Ne laisser pas sécher les denrées alimentaires dans le verre.
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
Ne nettoyez pas les parties amovibles au lave-vaisselle, avec nettoyant acide ou abrasif. Laisser sécher.
Nettoyez sans violence pour éviter que le couteau et l'axe d'entrainement se gauchir.
Attention : le couteau est tranchant

Evacuation correcte de ce produit:

Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil
- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.

Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Drink à pêche

Pêche mûres
Sirop de grenadin
Vin mousseux froid

Lavez les pêches, séchez, épluchez et épépinez. Mixez les fruits et une éclaboussure de sirop de grenadin à niveau 5. Mettez dans une coupe à champagne et remplir avec vin mousseux.

Pina Colada

Rhum blanc
Jus d'ananas
Crème coco
Crème
Tranches d'ananas
Glaçon

Concassez des glaçons et les mettez dans un verre. Mixez tous les ingrédients et ajoutez aux glaçons.

Red Drink (sans alcool)

Fraises mûres
Jus de banana
Jus de pèches
Crème
Glaçons

Mixez tous les ingrédients pour 1 minute et ajoutez à un verre.

Drink d'ananas-fraise

Fraises mûre
Jus d'ananas
Sucre glace
Vin mousseux froid

Lavez les fraises et mixez avec jus d'ananas et sucre glace. Mettez dans une coupe à champagne et remplir avec vin mousseux.

Blue Drink

Vodka
Jus d'ananas
Crème coco
Crème
Blue curaçao
Glaçons

Concassez les glaçons et mettez dans verres. Mixez tous les ingrédients et ajoutez dans verres.

Smoothie Hawaii

½ melon
Les filets d'une demi-orange
Miel
Poudre de gingembre
Crème fraîche
5 glaçons

Mixez tous les ingrédients.

Smoothie Portugal

½ canette des pêches
30 gr. mûron surgelée
3-4 CS porto
Miel
5 glaçons

Mixez tous les ingrédients.

Smoothie casse-noix

½ poire
½ pomme
6 pépins de noix
Jus de citron
Lait
Miel
5 glaçons

Mixer tous les ingrédients.

Soupe de légumes

Ingrédients: 2 pommes de terre, cuites
2 tomates
2 carottes
Poireau
Poivron
Ache
Concombre
Bouillon cube
Crème + jaune d'œuf

Mettez tous les ingrédients dans le verre et laissez infuser avec eau chaud. Mixez à niveau 5.

Soupe d'ache

Ingrédients: Céleri-rave (épluché, cuit, à carreaux)
1 oignon
Gousse d'ail
Crème fraîche
Bouillon de légumes
Sel, poivre, thym

Mixez le céleri-rave, oignon, gousse d'ail et une partie de bouillon de légumes. Dégustez avec crème fraîche et les épices.

Recettes

Soupe de tomates

Ingrédients: 1 grande canette des tomates pelées
1 gousse d'ail, haché
3 échalotes, hachées
Ca ½ l bouillon des légumes
Feuille de basilic
Sel, poivre, sucre
2 CS huile d'olive
Crème fraîche

Mixer tous les ingrédients et déguster. Chauffer dans une casserole et ajoute quelque crème fraîche d'abord servir.

Soupe de poivron à la crème

Ingrédients: 6 poivrons rouges
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 CS piment doux
Piment rouge, sel, sucre
2 CS huile d'olive
Ca ¾ l bouillon des légumes
1 gobelet de crème

Haché les échalotes et ail et revenir tous. Ajouter le poivron et continuer de revenir pour 15 minutes. Décuire avec le bouillon des légumes et mixer. Dégouter avec sel, piment rouge, piment doux et sucre et chauffer dans une casserole. Incorporer la crème. Attention : soupe ne doit pas bouillir !

Assaisonnement de yaourt

Ingrédients: 3 tige de persil
2 gousses d'ail
Jus de citron
100 gr. brebis
150 gr. yaourt
2 CS huil d'olive
Sel poivre

Mixez tous les ingrédients et dégustez avec sel et poivre.

Dip d'avocat

Ingrédients: 2 gousses d'ail
1 avocat mûr
Jus de citron
Yaourt
Mayonnaise
Huil
Chili
Sel

Mixez tous les ingrédients et déguster z avec el et poivre.

Sauce à herbes (froid)

Ingrédients: 3 poivrons verts
Mélange des herbes (persil, cive, basilic, cerfeuil, livèche)
1 gousse d'ail
Ca 5 CS huile d'olive
1 CC jus de citron
Sel, poivre
2 œufs durs, haché

Mixer tous les ingrédients (sauf œufs) et incorporer les œufs.

1 Bijvulopening
2 Deksel
3 Glazen kan
4 Kan houder
5 Mes
6 Zegel voor glazen kan
7 Draadring

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
- ⚠ Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

· Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
· Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
· Gebruik dit apparaat niet buiten of in een vochtige omgeving
· Dompel het apparaat nooit in water
· Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld wanneer deze is gevallen of op een andere manier beschadigd is.
· De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
· Om eventuele gevaren te voorkomen, dienen eventuele reparaties aan het apparaat, bijvoorbeeld vervanging van het snoer, alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateurs.
· Het apparaat dient te worden gebruikt op een stabiele en vlakke ondergrond
· Het apparaat is alleen voor het beoogde gebruik bedoeld zoals beschreven in de handleiding.
· Nooit handen, lepels of andere objecten in de glazen kan stoppen wanneer het apparaat is aangesloten of aanstaat.
· Gebruik het apparaat niet wanneer het mes niet soepel kan bewegen, of wanneer de kan of plastic onderdelen scheuren bevatten of lekken.

Gebruik:

- Het apparaat mag niet aangesloten zijn terwijl deze gedemonteerd is.
- Probeer nooit het mixende deel zonder de glazen kan te monteren! Gevaar voor verwondingen!
- Veeg het motoronderdeel schoon met een vochtige doek, spoel de glazen kan om en droog vervolgens alle onderdelen af.
- Met een roterende beweging kan de glazen kan gemakkelijk op het motoronderdeel worden aangesloten.
- Let er op dat het mixende deel altijd strak op de glazen kan is geschroefd, omdat er anders een lek kan ontstaan.
- Mocht dit gebeuren, moet het apparaat worden afgesloten en onmiddellijk worden gedroogd.
- Mocht er vloeistof in het apparaat zijn gelopen, moet het apparaat gecontroleerd worden door een geautoriseerd persoon.
- Bij het eerste gebruik kan er een rare geur ontstaan. Dit is normaal en vervaagd na enig gebruik.

- **Gebruik het apparaat alleen wanneer het volledig in elkaar is gezet!**
- **Het apparaat mag nooit gebruikt worden zonder voedsel of vloeistof.**
- **De glazen kan en deksel mogen alleen verwijderd worden nadat het hele apparaat tot stilstand is gekomen.**
- **Vul de glazen kan niet met vloeistoffen heter dan 60°C, omdat deze anders kan breken.**
- **Vul de kan nooit tot de rand om zo spetters te voorkomen.**
- **Verwijder nooit de hendel van de kan.**

Werkplek

Plaats het apparaat en de kan op een gelijkmatig, droog en vrij oppervlak. Nooit in de buurt van randen plaatsen.
Laat het apparaat nooit onbeheerd achter bij gebruik.
Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat moet worden schoongemaakt, verplaatst of niet meer wordt gebruikt.

Veiligheidsuitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat afgesloten na 2 minuten onafgebroken gebruik. Mocht dit gebeuren, wacht dan 1 minuut en start het apparaat vervolgens opnieuw op.
Dit kan veroorzaakt worden door te veel of te grote ingrediënten in het apparaat.

Voedselbereiding

Het apparaat is niet geschikt als sapcentrifuge of om gehakt te maken!

Stap Min. tot 3 4-5000 rpm	Voor cocktails en vloeibare mengsels zoals mayonaise en marinades	
Stap 4 tot Max.	Het mengen van soep Rustig kloppen van vloeistoffen	Eerste delen mengen en voeg verdere ingrediënten toe via de vulopening
Smoothie	Mix drankjes met andere vloeistoffen en fruit	Voeg eerst de vloeistoffen toe
Ice crush	Versnipperen van ijsblokjes Niet te veel ijsblokjes tegelijkertijd toevoegen (max. 250 gr.)	Het apparaat pulseert
Pulse	Voor voedsel dat slechts korte tijd behandeld kan worden op hoge snelheid.	Het programma start wanneer u op de knop drukt
Grinder	Voor kleine hoeveelheden kruiden, pesto, noten of koffiebonen	Gebruik de pulse-knop

- Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe. Behandel het voedsel niet langer dan nodig.
- Laat het apparaat niet langer dan 2 minuten draaien wanneer er grotere hoeveelheiden bereidt moeten worden.
- Vul de kan niet te vol – voeg stap voor stap kleinere porties voedsel toe
- Sluit de deksel goed af om spetters te voorkomen.
- Mocht er voedsel aan de zijkanten van de kan kleven, sluit het apparaat af en verwijder de voedselresten met een schraper.
- Fruit alleen gebruiken zonder zaden/pitten.

Het apparaat is niet te gebruiken voor:

- Het extraheren van sap, fruit en groente
- Het kloppen van eiwit
- Het mixen van hard deeg
- Het fijnstampen van aardappelen

Wanneer het apparaat wordt geblokkeerd of ongewoon traag werkt, moet deze worden afgesloten en uit het stopcontact worden gehaald. Verwijder vervolgens voorzichtig het voedsel dat het apparaat blokkeert met een lange, plastic lepel.

Maalinrichting

Voor het apparaat is er een molen voor kruiden, noten etc.

Bediening:
Doe de levensmiddelen in het glas en schroef dan het opzetstuk van het mes vast op het glas. De complete eenheid met een lichte draaibeweging op het motorblok vastklikken. De maalinrichting pas afnemen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van het mes nooit zonder glas gebruiken. Gevaar voor verwondingen.

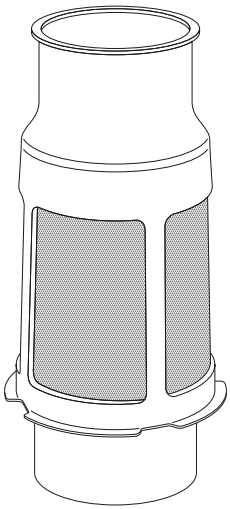
Praktisch voorbeeld:
De maalinrichting is voor kleine hoeveelheden voorzien.

Voorbeeld:
Pinda's, amandelen, koffiebonen. Het glas niet helemaal vullen, met het meselement afsluiten en op het motorblok vastklikken.
De pulstoets (P) secondegewijs meermaals indrukken totdat het levensmiddel zoals u wenst fijngehakt is. Eventueel de maalinrichting van het motorblok afnemen, schudden en terug aanbrengen, opdat ongelijkmatig verdeelde levensmiddelen fijngehakt kunnen worden.

Pesto:
Basilicumblaadjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olie in het glas doen, met het meselement vast afsluiten, opdat de olie niet uitloopt. Al het overige zoals hierboven vermeld.

Microfilter

Accessoire art.nr. 99-24-00



Om te voorkomen dat er kleine pitjes van bijvoorbeeld bessen in je drankje terecht komen, gaat u als volgt te werk:

- Het apparaat moet worden uitgeschakeld.
- Plaats het microfilter met de grote opening over de bladen in de kan.
- Doe vloeistof/drank in de kan.
- Sluit het deksel en zet de blender aan. Voeg de bessen toe via de vulopening in het deksel.
- Stop het apparaat, haal de kan er van af en server.
- Wanneer de kan leeg is, open het deksel en verwijder het filter voor reiniging.
- Het filter moet na ieder gebruik gereinigd worden.
- Gebruik geen agressief schoonmaakmiddel en droog het filter na reiniging.

Voorreiniging

Vul de kan met warm water (max. 1,2l), voeg wat wasmiddel toe en zet het apparaat in de pulse-stand.

Schoonmaak

- Haal de stekker uit het stopcontact
- Laat geen droog voedsel in de kan zitten
- Dompel het apparaat nooit onder in water
- Stop geen afneembare onderdelen in de afwasmachine samen met scherpe of schuurmiddelen. Vervolgens laten drogen.
- Zachthandig schoonmaken om te zorgen dat het mes en de draai-as niet vervormd worden.
- Attentie: messen zijn scherp!

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Perzik drankje

Rijpe perziken
Limonadesiroop
Koude, mousserende wijn

Was en droog de perziken. Schil deze en haal de zaadjes en pitten eruit. Mix het fruit en limonadesiroop op level 5 en voeg vervolgens de wijn toe.

Pina Colada

Witte rum
Ananassap
Kokosnoot crème
Crème
Stukjes ananas
Ijsblokjes

Vermaal het ijs en vul de cocktailglazen. Mix alle andere ingrediënten en plaats deze op het ijs.

Rood drankje (niet alcoholistisch)

Rijpe aardbeien
Bananen sap
Perzik sap
Crème
Ijsblokjes

Mix alle ingrediënten voor ongeveer 1 minuut en vul de glazen.

Ananas-aardbeien drankje

Rijpe aardbeien
Ananas sap
Glazuursuiker
Koude, mousserende wijn

Was de aardbeien en mix deze met het ananas sap en glazuursuiker. Giet deze in een champagneglas en voeg de wijn toe.

Blauw drankje

Vodka
Ananas sap
Kokosnoot crème
Crème
Blue Curaçao
IJsblokjes

Vermaal het ijs en vul de cocktailglazen. Mix alle andere ingrediënten en plaats deze op het ijs.

Smoothie Hawaii

½ honingmeloen (geschild en zonder pitten)
Het vruchtvlees van sinaasappels
Honing
Gember poeder
Crème Fraîche
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Smoothie Portugal

½ kan met perziken
30gr bevroren bosbessen
3-4 eetlepels port
Honing
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Notenkraker smoothie

½ peer en ½ appel
6 walnoot kernen
Citroensap
5 eetlepels yoghurt
Melk
Honing
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Groentesoep

ingrediënten: 2 gekookte aardappels
2 tomaten
2 wortels
Prei
1 peper
Selderij
Komkommer
Bouillonblokje
Crème + eierdooier

Stop alle ingrediënten in de kan en voeg heet water toe. Goed mixen op level 5.

Selderijsoep

ingrediënten: Knolselderij
1 ui
Teentje knoflook
Crème fraîche
Groentebouillon
Zout, peper, tijm

Mix de selderij, ui, knoflook en een deel van de groentebouillon. Afmaken met crème fraîche en de kruiden.

Tomatensoep

ingrediënten: 1 grote kan met geschilde tomaten
1 teentje knoflook, fijngemaakt
3 sjalotten, fijngemaakt
Ca. ½ l groenteboullion
Basilicum blaatjes
Zout, peper, suiker
30ml olijfolie
Crème fraiche

Meng alle ingrediënten en breng op smaak. Verwarmen in een pan en voeg wat crème fraiche toe bij het serveren.

Peper-crème-soep

ingrediënten: 6 rode pepers, zonder zaadjes
2 sjalotten
1 teentje knoflook
15 gram zoete paprika
Chili poeder, zout, suiker
30 ml olijfolie
Ca ¾ l groentebouillon
1 kan crème

Hak de sjalotten en knoflook fijn en bak deze in olijfolie. Voeg de rode pepers toe en vervolgens nog 15 minuten doorbakken. Afblussen met groentebouillon. Fijnmalen in de blender. In een pan verwarmen en op smaak brengen met zout, chili, paprika en suiker. Roer de room. Attentie: soep hoort niet te koken!

Avocado-dip

ingrediënten: 2 teentjes knoflook
1 rijpe avocado zonder pit
Citroensap
Yoghurt
Mayonaise
Olie
Chili zonder pitjes
Zout

Mix alle ingrediënten en maak het af met de kruiden.

Yoghurt dressing

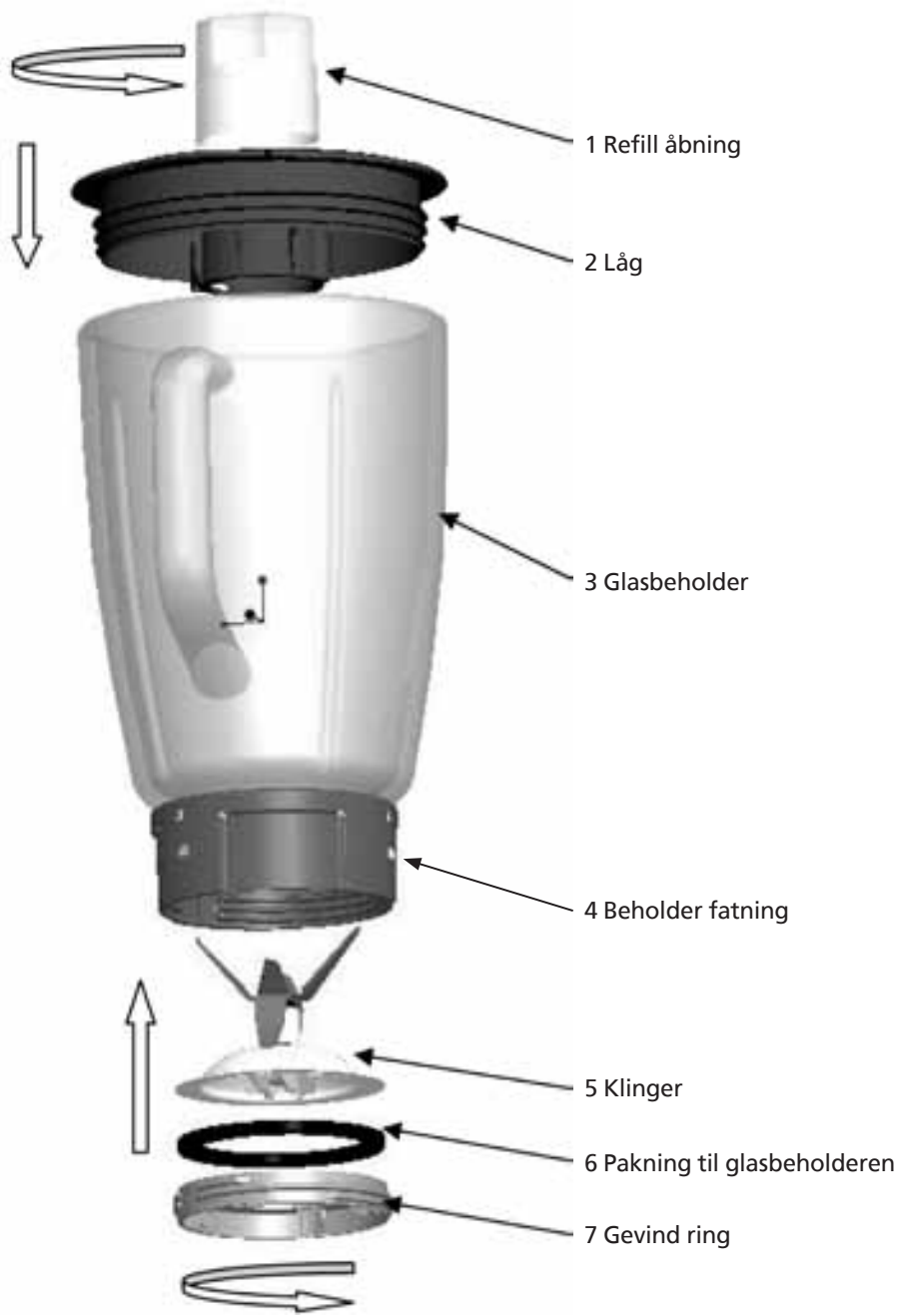
ingrediënten: 3 stengels peterselie
2 teentjes knoflook
Citroensap
100gr geitenkaas
150gr yoghurt
2 eetlepels olijfolie
Zout en peper

Mix alle ingrediënten en maak het af met de kruiden.

Kruidensaus (koud)

ingrediënten: 3 groene pepers, zonder zaadjes
2 handen van gemengde kruiden (bijv. Peterselie, basilicum, bieslook, kervel, lavas)
1 teentje knoflook, fijngemaakt
Ca 75ml olijfolie
Ca 15ml citroensap
Zout, peper
2 eieren, gekookt en fijngemaakt

Mix alle ingrediënten (behalve de eieren) in de kan. Vervolgens samenvoegen met de eieren.


1 Refill åbning
2 Låg
3 Glasbeholder
4 Beholder fatning
5 Klinger
6 Pakning til glasbeholderen
7 Gevind ring

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt maskinen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- ⚠ Maskinen må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene maskinen, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af maskinen og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med maskinen eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Maskinen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn
- under 8 år.
- Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig Apparatet i vand.
- Benyt aldrig Apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Stik aldrig hænder, skeer eller andre genstande ind i glasbeholderen når enheden er tilsluttet eller er i brug.
- Undlad venligst at bruge enheden, hvis beholderen, plastdelene og pakningen har revner eller er utæt.

Anvendelse:

- Enheden må ikke være tilsluttet under rengøring.
- Prøv aldrig at indsætte klingen uden glasbeholderen er på enheden. Fare for skade.
- Tør motorkabinettet af med en fugtig klud, skyl glasbeholderen og tør alle dele.
- Den komplette glasbeholder, sættes let ned i motorkabinettet med en roterende bevægelse.
- Vær opmærksom på at klingen altid er skruet godt fast i gladbeholderen, ellers kan en lækage forekomme.
- Hvis dette sker, skal enheden slukkes og tørres øjeblikkeligt.
- Hvis der kommer væske ind i enheden, skal enheden kontrolleres af en autoriseret tekniker.
- Ved første brug, kan der være en svag lugt, dette er normalt og forsvinder efter brug.

- **Brug kun enheden hvis den er korrekt monteret!**
- **Enheden må aldrig anvendes uden mad eller væske.**
- **Glasbeholderen og låget må kun fjernes, når maskinen er helt stoppet.**
- **Hæld ikke væsker, varmere end 60°C I beholderen, ellers kan glasset revne.**
- **For at undgå sprøjt, overfyld ikke beholderen.**
- **Fjern aldrig beholderens holder fra beholderen.**

Arbejdsplads

Placer enheden på en jævn og tør overflade. Anbring den aldrig på kanten af overfladen.
Forlad ikke enheden, når den er under drift.
Tag stikket ud, hvis enheden skal rengøres, flyttes eller ikke længere bruges.

Sikkerhedsslukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukker enheden efter 2 minutters kontinuerligt drift. I dette tilfælde vent da et minut og genstart enheden.
Dette kan være forårsaget af for mange eller for store ingredienser i enheden.

Tilberedning af mad

Enheden er ikke egnet til saftpresser eller til at lave hakket kød.

Trin Min. til 3 4-5000 rpm	Til cocktails, flydende blandinger som mayonnaise og marinader	
Trin 4 til Max.	Supper,	Mix først ingredienser og tilføj yderligere ingredienser gennem opfyldningsåbningen
Smoothie	Drinks med væske og frugt	Tilføj væske først
Knust is	Knuste isterninger. Fyld ikke for meget I (max. 250 g)	Enheden pulserer
Puls	Til fødevarer, der kun kortvarigt kan tale høj hastighed	Programmet starter ved at trykke på knappen
Kværn	Til små mængder krydderurter, pesto, nødder eller kaffebønner	Brug puls-funktionen

Indsæt først flydende ingredienser, tilbered ikke mad længere end nødvendigt.
Lad ikke enheden køre i mere end 2 minutter, hvis større mængder skal tilberedes.
Overfyld ikke beholderen – hæld fødevarer i, i mindre mængder ad gangen.
Luk låget tæt, for at undgå at det sprøjter.
Hvis fødevarer sidder fast på siden af glasbeholderen, sluk da for enheden og frigør med en kageskraber

Kerner og frø skal fjernes fra frugt
· Enheden er ikke egnet til:
· Saftpresser af frugt og grøntsager
· Piske æggehvider
· Blande hard dej Kartoffelmos

Hvis enheden bliver blokeret, eller arbejder usædvanlig langsomt, skal enheden slukkes, stikket tages u dog indhold I beholderen fjernes med en lang plastic ske.

Kværn

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Anvendelse:
Fødevarer fyldes I glasbeholderen, herefter skrues koblingen med klingen fast til beholderen. Den komplette enhed sættes på motorblokken med en lille drejning, indtil den sidder helt fast på motorblokken. Kværnen må først fjernes, når enheden er stoppet helt. Forsøg aldrig at anvende kværnen uden glasbeholderen. Fare for kvæstelser!

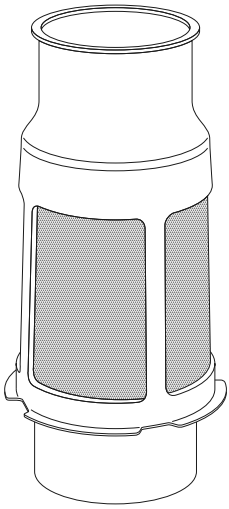
Anvendelse eksempel:
Kværnen er velegnet til små mængder.

Eksempel:
Jordnødder, mandler, kaffebønner. Glasbeholderen må ikke fyldes helt, herefter skrues den tæt på koblingen med klingen og herefter sættes enheden på motorblokken. Tryk herefter på Puls knappen (P) flere gange, kun i kort tid, indtil maden har den ønskede størrelse. Hvis det er nødvendigt, fjern da kværnen fra motor blokken og ryst den, så fødevarer der sidder fast, løsnes.

Pesto:
Stilke af basilikum, parmesanost og olivenolie hældes I glasbeholderen og sættes fast på koblingen, så olien ikke kan løbe ud. Yderligere skridt, venligst se ovenfor.

Mikrofilter

Tilbehør art.-no. 99-24-00



For at undgå små korn I din drinks, f.eks. fra solbær, gør da som følger:

- Enheden skal være slukket
- Placer mikrofilteren med den store åbning over klingerne i beholderen
- Hæld væske i beholderen
- Luk låget og tænd for blenderen. Hæld bær i, gennem refill åbningen i låget
- Stop enheden, tag beholderen af og server.
- Hvis du har tømt beholderen, åben da låget og tage filteret ud til rengøring
- Filteret skal rengøres efter hvert brug
- Anvend ikke aggressive rengøringsmidler og tør filteren efter hver rengøring.

Forrensning

Fyld varmt vand I beholderen (max. 1,2 l), tilføj noget rengøringsmiddel og lad enheden køre ved at trykke på pulsknappen.

Rengøring

- Tag stikket ud
- Efterlad aldrig mad i beholderen
- Nedsænk aldrig enheden I vand
- Rengør ikke aftagelige dele I opvaskemaskinen, med slibemidler eller skarpe genstande. Lad det tørre.
- Man må ikke behandle enheden for hårdt under rengøring, således at klinge og drivaksel bliver deform.
- OBS: Knivene er skarpe!

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.

Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder

I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Fersken drink

Modne ferskner
Sirup af grenadine
Kold mousserende vin

Vask ferskner, tør, skræl og udkern dem. Mix frugterne med et stænk sirup på niveau 5 og tilføj mousserende vin.

Pina Colada

Hvid rom
Ananas juice
Kokosfløde
Fløde
Skiver af ananas
Isterninger

Knus isen og fyld dem I cocktailglassene, blend de andre ingredienser og fyld oven på isen.

Rød drink (uden alcohol)

Modne jordbær
Banan juice
Ferskensaft
Fløde
Isterninger

Blend alle ingredienser i 1 minut og fyld I glasset.

Ananas-jordbær drink

Modne jordbær
Ananasjuice
Flormelis
Kold mousserende vin

Vask jordbær og blend sammen med ananasjuice og flormelis. Fyld i et champagneglas og fyld op med kold mousserende vin.

Blå drink

Vodka
Ananasjuice
Kokosfløde
Fløde

Knus isen og fyld i cocktailglassene. Blend alle andre ingredienser godt og fyld oven på isen.

Smoothie Hawaii

½ honningmelon (skrællet og udkernet)
Appelsiner uden skræl
Honning
Ingefær pulver
Cremefraiche
5 isterninger

Blend alt godt sammen.

Smoothie Portugal

½ dåse ferskner
30 g frosne brombær
3-4 spsk. Portvin
Honning
5 isterninger
5 ice cubes

Blend alle ingredienser godt.

Nøddeknækker smoothie

½ pære og ½ æble
6 valnødkerner
Citronsaft
5 spsk. Yoghurt natural
Mælk
Honning
5 isterninger

Blend alle ingredienser godt.

Grøntsagssuppe

Ingredienser: 2 kogte kartofler
2 tomater
2 gulerødder
Porre
1 peber
Selleri
Agurk
Bouillon terning
Fløde + æggeblomme

Hæld alle ingredienser i beholderen og fyld op med varmt vand. Blend godt på niveau 5.

Tomatsuppe

Ingredienser: 1 stor dåse flåede tomater
1 fed hvidløg, hakket
3 skalotteløg, hakket
Ca. ½ l grøntsagsbouillon
Basilikum blade
Salt, peber, sucker
2 tsk. Oliven olie
Creme fraiche

Bland alle ingredienser og smag til. Varm i en gryde og tilsæt lidt creme fraiche ved servering.

Selleri suppe

Ingredienser: Knoldselleri (skrællet, hakket og kogt)
1 løg
Fed hvidløg
Cremefraiche
Grøntsags bouillon
Salt, peber, timian

Blend seller, løg, hvidløg og en del af grøntsagsbouillonen. Krydr med cremefraiche og krydderier

Peber-creme-suppe

Ingredienser: 6 rød peber,
2 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk. Sød paprika
Chili pulver, salt, sucker
2 spsk. Olivenolie
Ca ¾ l grøntsagsbouillon
1 fløde

Hak skalotteløg og hvidløg, sauter I olivenolie. Tildæt rød peber og fortsæt sautering I 15 minutter. Tilsæt grøntsagsbouillon og blend det. Hæld herefter indholdet i en gryde og smag til med salt, chili, paprika og varm suppen op under omrøring. OBS: suppen må ikke koge!

Avocado-dip

Ingredienser: 2 fed hvidløg
1 moden avocado, udkernet
Citronsaft
Yoghurt
Mayonnaise
Olie
Chili, udkernet¨

Blend alle ingredienser godt og smag til med krydderier.

Yoghurt dressing

Ingredienser: 3 stilke af persille
2 fed hvidløg
Citronsaft
100 g. fåreost
150 g. yoghurt
2 spsk. Olivenolie
Salt, peber

Blend alle ingredienser god tog smag til med krydderier.

Urte suppe (kold)

Ingredienser: 3 grønne peber
2 håndfulde blandede krydderurter (f.eks. persille, basilikum, purløg og løvstikke)
1 fed hvidløg, pillet
Ca. 5 spsk. Olivenolie
1 tsk. Citronsaft
Salt, peber
2 æg, kogt og hakket.

Bland alle ingredienser (undtagen æg) i beholderen. Herefter tilsættes æggene.

1 Påfyllningsöppning

2 Lock

3 Glasbehållare

4 Fäste behållare

5 Knivsats

6 Packning glasbehållare

7 Låsring

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas och användas i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Får endast användas, om nätkabel och apparat inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Rör inte nätkontakten med våta händer.
- Anslut endast nätkontakten till ett korrekt installerat och lättillgängligt uttag.
- Dra alltid ur nätkontakten från uttag genom att hålla i kontakten - dra aldrig i kabeln.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter varje användning eller om fel uppstår.
- Dra inte i nätkabeln. Skava den inte på kanter och kläm inte in den.
- Håll nätkabeln borta från varma delar.
- ⚠ Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

· Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
· Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
· Barn bör hållas under uppsikt för att förhindra, att de leker med apparaten.
· Förvara aldrig apparaten i det fria eller i ett fuktigt rum.
· Doppa aldrig ned apparaten i vatten.
· Använd aldrig apparaten efter en felfunktion, t.ex. om den fallit ned eller skadats på annat sätt.
· Tillverkaren ansvarar ej vid felaktig eller icke fackmässig användning, som förorsakas på grund av att bruksanvisningen inte beaktas.
· För att undvika risker får reparationer, som t.ex. byte av skadad nätkabel, endast utföras av auktoriserad kundtjänst.
· Apparaten får endast användas om den står på en stabil och plan yta.
· Apparaten får endast användas för de ändamål som står i bruksanvisningen.
· Placera aldrig händer, skedar eller andra föremål i behållaren, när apparaten är ansluten eller i drift.
· Använd inte apparaten om burken, plastdelar eller packningen har sprickor, läcker eller kniven går trögt.

Användning:

· Mixern får inte vara ansluten till nätet, när Du monterar tillbehör.
· Montera aldrig mixningsinsats utan behållaren! Risk för personskada!
· Torka av motorenheten med en fuktig duk, skölj glasbehållaren och låt delarna torka.
· Komplett sammansatt behållare monteras enkelt på mtorenheten med en vridrörelse.
· Var noga med, att mixningsinsatsen är korrekt åtdragen till glasbehållaren, annars kan läckage uppstå.
· Om detta uppstår, måste mixern stängas av och torkas noggrant.
· Om vätska runnit in I motorenheten, måste mixern kontrolleras på en serviceverkstad.
· Första gången mixern används, kan det uppstå en lukt. Detta är normalt och försvinner efter en tid.

- **Använd apparaten endast om den är färdigmonterad!**
- **Apparaten får aldrig användas utan mat eller vätska.**
- **Behållaren och locket får endast tas bort när apparaten stoppat.**
- **Fyll inte vätskor, varmare än 60 ° C i burken, glaset kan spricka.**
- **Överfyll aldrig burken för att undvika stänk.**
- **Försök aldrig demontera delar av behållaren.**

Arbetsplats

Placera apparaten och burken på en jämn, torr och tillräckligt stor yta. Ställ aldrig mixern på kanten av ytan.
Lämna aldrig apparaten utan uppsikt vid användning.
Koppla ur nätsladden om apparaten ska rengöras, flyttas eller inte ska användas längre.

Säkerhet avstängnings

Av säkerhetsskäl stängs mixern av efter 2 minuter kontinuerlig drift. I så fall vänta en minut och starta om mixern.
Detta kan orsakas av för många eller för stora ingredienser fylls i apparaten.

Förberedelser

Mixern är inte ämnad för och skall inte användas som juice press eller köttkvarn!

Läge Min. till 3 4-5000 varv	Cocktails, mixar av vätska som, majonnäs marinader	
Läge 4 till Max.	Mosa soppor Vispa fluffigt av vätskor	Mixa hårda bitar först och tillsätt ytterligare ingidienser genom hålet I locket.
Smoothie	Mixa smoothisar av vätska och frukt	Starta med vätska först
Krossad is	Krossa istärningar. Krossa inte för mycket åt gången(max. 250 gr.)	Mixern pulserar
Puls	För råvaror som endast kan mixas korta stunder I höga varvtal..	Pulsfunktionen startas genom att trycka in Puls knappen
Kvarn	För små mängder örter, pesto, nötter eller kaffe bönor	Använd Puls knapp

· Häll I vätskor först, mixa inte råvaror längre än nödvändigt.
· Kör inte mixern längre tid än två minuter om större mängder skall tillberedas.
· Överfyll inte behållaren från start – tillsätt ytterligare råvaror stegvis.
· Sätt på locket ordentligt för att undvika stänk.
· Om råvarorna fastnar på väggarna I behållaren, stäng av mixern och använd en degskrapa för att få ner råvarorna I behållaren.
· Frukt måste kärnas ur.

Mixern skall inte användas till:
Pressa juice ur frukt eller grönsaker
Vispa ägg vita
Mixa hårda degar
Potatis mos

Om apparaten blockeras eller arbetar ovanligt långsamt, måste du slå av apparaten, dra ur nätkontakten och råvarorna måste avlägsnas försiktigt med hjälp av ett långt plastredskap.

Kvarn

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Användning:
Mat fylls i glasbehållaren, därefter skruvas koppling med med knivarna fast på behållaren. Den kompletta enheten skruvas fat mot motorenheten med en liten vridning tills den sitter ordentligt på motorenheten. Kvarnen får endast tas bort när enheten stoppats helt. Försök aldrig använda kvarnen utan glasbehållare. Risk för personskador!

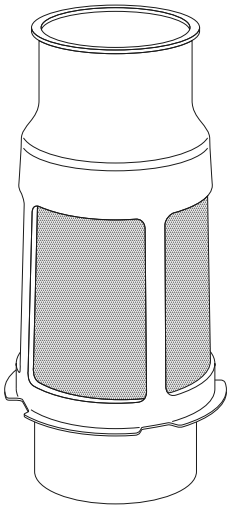
Användningssexempel:
Kvarnen är lämplig för små mängder.

Exempel:
Jordnötter, mandel, kaffebönor. Glasbehållare får inte fyllas helt. Skruva ihop behållaren med koppling och sätt sedan enheten på motorenheten. Tryck sedan på pulsknappen (P) flera gånger, i korta intervaller tills råvarorna är i önskad storlek. Vid behov ta bort kvarnen från motorenheten och skaka den så att maten som fastnat, lossas.

Pesto:
Stjälkar av basilika, parmesan och olivolja hälls i glasbehållaren och fäst kopplingen så att oljan inte kan rinna ut. Ytterligare åtgärder, se ovan.

Mikrofilter

Tillbehör Art.-Nr. 99-24-00



För att undvika att små korn i dina drinkar t.ex. vinbär Gör så här:

- Enheten måste vara avstängd
- Placera mikrofiltret med den stora öppningen över bladen i behållaren.
- Häll i vätskan i behållaren.
- Stäng locket och slå på blendern. Häll i bär genom påfyllningsöppningen i locket.
- Stoppa enheten, ta bort behållaren och servera.
- När du tömt behållaren, öppna locket och ta ut filtret för rengöring.
- Filtret måste rengöras efter varje användning.
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel och torka filtret efter varje rengöring.

Rengöring innan användning

Fyll behållaren med ljummet vatten (max 1,2 liter) häll I en droppe diskmedel och kör mixern med hjälp av Puls knappen. Skölj efter med ljummet vatten.

Rengöring

- Dra ur nätkontakten
- Låt aldrig mat torka in I bållaren
- Doppa aldrig motorenheten I vatten
- Rengör aldrig löstagbara delar I diskmaskinen, med slipmedel eller vassa föremål. Låt delarna lufttorka.
- Var aktsam vid rengöring så att knivar eller motoraxel inte blir deformerade
- Iaktag varsamhet! Knivarna är vassa.

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.

I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering
Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:
Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper
Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare

Exempel för beteckningar på plast:
PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Drycker

Persiko dryck
Mogna persikor
Grenadin
Kallt mousserande vin

Skölj persikorna, torka av dom , skala och kärna ur. Blanda frukt med ett stänk grenadine på nivå 5 och häll på mousserande vin.

Pina colada

Vit rom
Ananas juice
Kokosgrädde
Grädde
Skivor av ananas
Isbitar

Krossa isen och fyll cocktail glas med iskross, mixa de andra ingredienserna och fyll upp över isen.

Röd drink (utan alkohol)

Mogna jordgubbar
Bananjuice
Färsk apelsinjuice
Grädde
Isbitar

Mixa alla ingredienser i en minut i och häll upp i glaset..

Ananas-jordgubb dryck

Mogna jordgubbar
Ananasjuice
Florsocker
Kallt mousserande vin

Tvätta jordgubbarna och blanda med ananasjuice och florsocker. Fyll i ett champagneglas och fyll på med kallt mousserande vin.

Blå dryck

Vodka
Ananasjuice
Kokosgrädde
Grädde

Krossa is och fyll i cocktailglas. Blanda alla andra ingredienser väl och fylla upp över isen.

Smoothie Hawaii

½ honungsmelon (skalad och urkärnad)
Apelsiner skalade
Honung
Ingefära pulver
Crème fraiche
5 isbitar

Mixa ihop allting väl.

Smoothie Portugal

½ burk persikor
30 g frysta, björnbär
3-4 msk. Portvin
Honung
5 isbitar
5 isbitar

Blanda alla ingredienser väl.

Nötknäpparen smoothie

½ päron och ½ äpple
6 valnötskärnor
Citronsaft
5 msk. Yoghurt naturell
Mjölk
Honung
5 isbitar

Mixa alla ingredienser väl.

Grönsakssoppa

Ingredienser: 2 kokta potatisar
2 tomater
2 morötter
Purjolök
En peppar frukt
Selleri
Gurka
Buljong tärning
Grädde och äggula

Häll alla ingredienser i behållaren och fyll med varmt vatten. Blanda väl på nivå 5

Tomat soppa

Ingredienser: 1 stor burk
krossade tomater
1 viltlöksklyfta, hackad
3 sharlottenlök , hackade
Ca. ½ l grönsaksbuljong
Basilika
Salt, peppar, socker
2 matskedar oliv olja
Crème fraiche

Mixa alla ingridienser och krydda efter smak. Värm I en kastrull och servera med creme fraiche.

Selleri soppa

Ingredienser: Rotselleri
(skalade, hackade och kok)
1 lök
Vitlök
Crème fraiche
Grönsaks buljong
Salt, peppar, timjan

Mixa selleri, lök, vitlök och en del av grönsaksbuljongen. Krydda med gräddfil och kryddor

Krämig pepparsås

Ingredienser: 6 röd pepper, urkärnade
2 shalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1 matsked sött paprikapulver
Chili pulver, salt, socker
2 matskedar oliv olja
Ca ¾ l grönsaks buljong
1 grädde efter smak

Hacka sharlottenlök och vitlök, stek I oliv oljan. Lägg I röd peppar och fortsätt stek I 15 minuter på låg värme. Häll I grönsaksbuljongen för att få med alla smakämnen från stekpannan. Mosa I mixern . Häll I en kastrull och krydda med salt, chili, paprika, socker och värm. Rör ner grädden. OBS: såsen får inte koka!

Avokado dip

Ingredienser: 2 vitlöksklyftor
1 mogen avokado, urkärnad
Citronsaft
Yoghurt
Majonnäs
Olja
Chili, urkärnad

Blanda alla ingredienser väl och krydda efter behag.

Yoghurt dressing

Ingredienser: 3 stjälkar persilja
2 vitlöksklyftor
Citronsaft
100 g fårost
150 g yoghurt
2 msk. Olivolja
Salt, peppar

Blanda alla ingredienser och krydda efter behag.

Kall Örtsås

Ingredienser: 3 grön peppar, urkärnade
2 nävar mixade örter (e.x. persilja, basilika, gräslök, körvel, libbsticka)
1 vitlöksklyfta, skalad
Ca 5 matskedar oliv olja
1 matsked citron juice
Salt, peppar
2 ägg, kokade and hackade

Mixa alla ingridienser (förutom ägg) I behållaren. Tillsätt sedan äggen.

1 Отверстие для пополнения
2 Крышка
3 Стеклянный сосуд
4 Подставка для сосуда
5 Лезвия
6 Заслонка для стеклянного сосуда
7 Винтовое кольцо

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- Подключите шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Для отсоединения шнура питания, необходимо тянуть за вилку, а не за сам кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

- Запрещается браться руками за стеклянный кувшин, а также класть в него ложки или другие предметы, во время работы блендера или когда он включен в сеть
- Нельзя использовать прибор, если пластмассовые части и прокладка имеют трещины, если есть течь, если нож вращается с затруднением.

Применение:

Нельзя включать прибор в сеть, если загрузка его не закончена.
Запрещается устанавливать нож-насадку, если стеклянный кувшин не установлен в блендер. Можно получить травму!
Протереть основание электродвигателя влажной тканью, вымыть чашу и просушить все узлы.
Полностью собранный стеклянный кувшин легко устанавливается на основание электродвигателя путем его заворачивания.
Следить, чтобы насадка всегда была плотно установлена в стеклянном кувшине; в противном случае возможна утечка продукта.
В случае возникновения утечки блендер необходимо немедленно отключить и протереть насухо.
При попадании жидкости внутрь прибора необходимо, чтобы прибор осмотрел уполномоченный специалист – ремонтник.
При первом включении в процессе работы может появиться слабый запах. Это нормально, и после некоторого времени работы запах исчезнет.

Перед работой убедиться, что блендер собран правильно!
Нельзя включать блендер, если в кувшине нет жидкостей или других продуктов.
Снимать стеклянный кувшин или крышку можно только после полной остановки прибора.
Нельзя заливать в кувшин жидкости температурой выше 60°C, так как стекло может треснуть.
Нельзя заливать в кувшин слишком много жидкости, это может вызвать ее разбрызгивание.
Нельзя снимать держатель с кувшина.

Рабочее место

Блендер и кувшин необходимо установить на ровной, сухой и достаточно большой поверхности. Нельзя устанавливать на краю поверхности.
Нельзя оставлять работающий прибор без присмотра.
Если необходимо вымыть или переместить прибор, а также если он не будет использоваться длительное время, необходимо отсоединить шнур питания от сети.

Остановка

По соображениям безопасности прибор отключается через 2 минуты непрерывной работы. В таком случае нужно подождать одну минуту и включить прибор снова. Остановка может быть вызвана слишком большим количеством или слишком крупными ингредиентами, заложенными в блендер.

Приготовление пищи

Прибор не предназначен для выжимания сока или для приготовления рубленого мяса!

Скорость от Min. до 3 4-5000 об/мин.	Для коктейлей, жидких смесей – майонеза, маринадов	
Скорость от 4 до Max.	Супы-пюре Мягкое сбивание жидких смесей	Сначала смешать основные части, затем добавить дальнейшие ингредиенты через отверстие для заполнения
Смуфи	Смешивание напитков с жидкостями или фруктами	Вначале добавить жидкие ингредиенты
Дробление льда	Дробление кубиков льда. Не загружать слишком много (макс. 250 г.)	Прибор работает в импульсном режиме.
Импульсный режим	Для продуктов, которые нельзя обрабатывать долго на большой скорости.	Программа запускается нажатием кнопки
Мельница	Для небольшого количества травы, песто, орехов или кофейных зерен	Нажать кнопку «Импульсный режим»

Сначала наливать в кувшин жидкие компоненты; не обрабатывать продукты дольше, чем необходимо.
При обработке больших объемов не позволять блендеру работать более 2 минут подряд.
Не переполнять кувшин – добавлять продукты постепенно небольшими порциями.
Плотно закрывать крышку, чтобы избежать брызг.
Если смесь прилипает к стенкам кувшина, отключить блендер и снять ее со стенок лопаткой.
Из фруктов необходимо извлечь семена.

Блендер не предназначен :
Для выжимания сока из фруктов и овощей
Для взбивания яичных белков
Для замеса крутого теста
Для приготовления картофельного пюре

Если блендер будет заблокирован или будет работать необычно медленно, необходимо его выключить, отсоединить от сети и аккуратно освободить от заблокировавших его продуктов длинной ложкой из пластика.

Измельчитель/Блендер

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Использование:
Чашу заполнить продуктами, затем плотно завернуть.
Заполненную чашу поставить на основной блок прибора с небольшим поворотом таким образом, чтобы чаша плотно прилегала к блоку.
Чаша может быть удалена с основания только тогда, когда прибор полностью закончил свою работу и остановлен. Никогда не пытайтесь использовать прибор без чаши. Есть риск травмы!

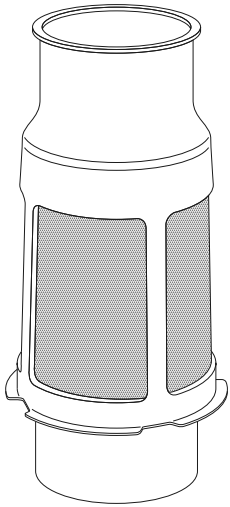
Пример использования:
Измельчитель подходит для работы с небольшим количеством продуктов.

Пример:
Арахис, миндаль, кофе в зернах. Заполнить чашу, затем плотно закрыть крышку и поставить чашу на основной блок.
Кратковременно нажимать кнопку импульсного режима (P) до тех пор, пока не получится нужный вам размер смеси. При необходимости удалить прибор с основания и встряхнуть, чтобы выпала застрявшая в механизме смесь.

Песто:
Базилик, пармезан, оливковое масло и кедровые орешки положить в чашу, плотно закрыть крышку таким образом, чтобы масло не могло вытечь. Все смешать.

Микрофильтр

Артикул аксессуара 99-24-00



Для того, чтобы в ваших напитках не было зерен, содержащихся, например, в смородине, выполните следующие шаги:
- Прибор должен быть выключен
- Установите микрофильтр в большое отверстие над лезвиями в сосуде.
- Налейте жидкость в сосуд.
- Закройте крышку и включите блендер. Добавьте ягоды через отверстие для пополнения в крышке.
- Выключите прибор, снимите сосуд и готово.
- Если сосуд пустой, откройте крышку и вытащите фильтр для его очистки.
- Фильтр нужно чистить после каждого использования.
- Не используйте абразивные чистящие средства и сушите фильтр после каждой очистки.

Предварительная мойка

Налить в кувшин теплой воды (макс. 1,2 л), добавить моющего средства и дать поработать, нажав кнопку импульсного режима.

Мойка

Отсоединить блендер от сети
Не допускать засыхания в кувшине остатков продуктов
Не погружать блендер в воду
Нельзя мыть в посудомоечной машине насадки блендера, имеющие абразивное покрытие или острые режущие кромки. После мойки части прибора высушить.
При мойке не проявлять осторожность, чтобы не повредить ножи и вал привода.
Внимание: ножи остро заточены!

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.

На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов
Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:
- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора

Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Персиковый коктейль

Спелые персики
Гранатовый сироп
Холодное игристое вино

Персики помыть, просушить, удалить семечки и кожу. Смешать фрукты и сироп на режиме 5, затем добавить вино.

Пина колада

Белый ром
Ананасовый сок
Кокосовый крем
Сливки
Кусочки ананаса
Кубики льда

Раздробить лед и положить в стаканы. Смешать все ингредиенты и залить ими лед.

Красный коктейль (безалкогольный)

Спелая клубника
Банановый сок
Персиковый сок
Сливки
Кубики льда

Все ингредиенты смешивать около 1 минуты. Разлить по стаканам.

Ананасово-клубничный коктейль

Спелая клубника
Ананасовый сок
Сахарная пудра
Холодное игристое вино

Клубнику помыть и смешать с апельсиновым соком и сахарной пудрой. Разлить по бокалам для шампанского и залить вином.

Голубой коктейль

Водка
Ананасовый сок
Кокосовый крем
Сливки
Ликер Blue curacao
Кубики льда

Разробить лед и положить в стаканы для коктейлей. Хорошо смешать все ингредиенты и разлить полученную смесь по стаканам.

Смузи «Гавайи»

Половина дыни (очищенной от семечек и нарезанной на кусочки)
Апельсиновая мякоть
Мед
Имбирь (порошок)
Крем-фреш
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо смешать.
Разлить по стаканам.

Смузи «Португалия»

Половина банки персиков
30 гр мороженой клубники
3-4 столовые ложки портвейна
Мед
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо перемешать.

Смузи «Щелкунчик»

Половина груши и половина яблока
6 ядер грецкого ореха
Сок лимона
5 столовых ложек йогурта без вкусовых добавок и наполнителей
Молоко
Мед
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо перемешать.

Овощной суп

2 вареных картофелины
2 помидора
2 моркови
Лук-порей
1 перец
Сельдерей
Огурец
Бульонный кубик
Сливки+яичный желток

Положить все ингредиенты в чашу и до верху залить горячей водой. Все хорошо смешать на режиме 5.

Томатный суп

1 большая банка очищенных томатов
1 одна головка чеснока, мелко нарезанная
3 луковицы, мелко нарезанные
½ л овощного бульона
Листья базилика
Соль, перец, сахар
2 стол.ложки оливкового масла
Крем фреш (сметана)

Смешать все ингредиенты и приправить по вкусу. Нагреть в кастрюле, при подаче добавить сметану.

Суп из сельдерея

Сельдерей (очищенный, нарезанный, отваренный)
1 луковица
Головка чеснока
Крем-фреш
Овощной бульон
Соль, перец, тимьян

Сельдерей, лук, чеснок и овощной бульон. Приправить крем-фреш и специями.

Суп сливочный из красных перцев

6 красных перцев, без семян
2 головки лука-шалот
1 головка чеснока
1 стол.ложка сладкой паприки
Молотый острый красный перец, соль, сахар
2 стол.ложки оливкового масла
½ л овощного бульона
1 банка сметаны

Мелко порезать луковицы и чеснок, пассировать в оливковом масле. Добавить красные перцы и продолжать пассировать еще 15 минут. Дегласировать овощным бульоном. Смешать в блендере. Вылить в кастрюлю и заправить солью, чили, паприкой и сахаром; нагреть. Влить сливки. Внимание: суп не кипятить!

Соус из авокадо

2 головки чеснока
1 спелый авокадо
Сок лимона
Йогурт
Майонез
Растительное масло
Перец чили
Соль

Смешать все ингредиенты, приправить специями по вкусу.

Йогуртовая заправка

3 стебля петрушки
2 головки чеснока
Сок лимона
100 гр овечьего сыра
150 гр йогурта
2 столовые ложки оливкового масла
Соль
Перец

Смешать все ингредиенты, приправить специями по вкусу.

Овощной гарнир (холодный)

3 зеленых перца, без семян
2 горсти смешанных пряностей (напр.петрушка, базилик, шнитт-лук, кервель, любисток)
1 очищенная головка чеснока
5 стол.ложек оливкового масла
1 ст.ложка лимонного сока
Соль, перец
2 яйца, сваренные вкрутую и нарезанные

Смешать все ингредиенты (кроме яиц) в кувшине. Затем добавить яйца.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:
- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13401 Stand 07/2014